

No part of this product may be reproduced in any form or by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval systems, without written permission from the IB.

Additionally, the license tied with this product prohibits commercial use of any selected files or extracts from this product. Use by third parties, including but not limited to publishers, private teachers, tutoring or study services, preparatory schools, vendors operating curriculum mapping services or teacher resource digital platforms and app developers, is not permitted and is subject to the IB's prior written consent via a license. More information on how to request a license can be obtained from <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

Aucune partie de ce produit ne peut être reproduite sous quelque forme ni par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique, y compris des systèmes de stockage et de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite de l'IB.

De plus, la licence associée à ce produit interdit toute utilisation commerciale de tout fichier ou extrait sélectionné dans ce produit. L'utilisation par des tiers, y compris, sans toutefois s'y limiter, des éditeurs, des professeurs particuliers, des services de tutorat ou d'aide aux études, des établissements de préparation à l'enseignement supérieur, des fournisseurs de services de planification des programmes d'études, des gestionnaires de plateformes pédagogiques en ligne, et des développeurs d'applications, n'est pas autorisée et est soumise au consentement écrit préalable de l'IB par l'intermédiaire d'une licence. Pour plus d'informations sur la procédure à suivre pour demander une licence, rendez-vous à l'adresse suivante : <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

No se podrá reproducir ninguna parte de este producto de ninguna forma ni por ningún medio electrónico o mecánico, incluidos los sistemas de almacenamiento y recuperación de información, sin que medie la autorización escrita del IB.

Además, la licencia vinculada a este producto prohíbe el uso con fines comerciales de todo archivo o fragmento seleccionado de este producto. El uso por parte de terceros —lo que incluye, a título enunciativo, editoriales, profesores particulares, servicios de apoyo académico o ayuda para el estudio, colegios preparatorios, desarrolladores de aplicaciones y entidades que presten servicios de planificación curricular u ofrezcan recursos para docentes mediante plataformas digitales— no está permitido y estará sujeto al otorgamiento previo de una licencia escrita por parte del IB. En este enlace encontrará más información sobre cómo solicitar una licencia: <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

**Spanish B – Standard level – Paper 2 – Reading comprehension**  
**Espagnol B – Niveau moyen – Épreuve 2 – Compréhension écrite**  
**Español B – Nivel Medio – Prueba 2 – Comprensión de lectura**

Friday 30 October 2020 (morning)  
Vendredi 30 octobre 2020 (matin)  
Viernes 30 de octubre de 2020 (mañana)

1 h

---

**Text booklet – Instructions to candidates**

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet accompanies paper 2 reading comprehension.

**Livret de textes – Instructions destinées aux candidats**

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret accompagne la partie de l'épreuve 2 portant sur la compréhension écrite.

**Cuadernillo de textos – Instrucciones para los alumnos**

- No abra este cuadernillo hasta que se lo autoricen.
- Este cuadernillo acompaña a la parte de comprensión de lectura de la prueba 2.

Texto A

## Tabletas escolares, ventajas e inconvenientes de su uso en el aula



**Cada vez más centros educativos se deciden a introducir en sus aulas el uso de tabletas escolares.**

El uso de las tabletas en las aulas puede mejorar la calidad educativa de un centro escolar porque:

- 5 • Sustituyen los libros por un formato mucho más ligero y transportable.
- Sirven de apoyo a los sistemas tradicionales.
- Favorecen la motivación en la comprensión de los temas e incluso mejoran la memoria visual.
- Permiten al profesor la programación de clases más interactivas, lúdicas y entretenidas.
- 10 • Favorecen un aprendizaje más personalizado a las necesidades de cada alumno.
- Ofrecen posibilidades muy interesantes para el alumnado que necesita ayuda, ya que se pueden programar contenidos totalmente personalizados en los formatos que necesite.

Pero el uso de las tabletas escolares no está exento de posibles desventajas que también hay que tener en cuenta:

- 15 • No favorecen el perfeccionamiento y la práctica de la escritura.
- Pueden fortalecer la adicción a las nuevas tecnologías y afectar a la concentración de los alumnos cuando tienen que usar soportes más tradicionales.
- No favorecen la creatividad ya que están diseñadas para el consumo de contenidos y no para su creación.
- 20 • El coste de una tableta puede ser demasiado elevado para algunas familias.

Para minimizar las dificultades y aprovechar las tabletas hay que tener en cuenta algunas recomendaciones:

- Es muy importante que el profesorado acceda a la formación necesaria para poder sacar todo el provecho a este nuevo recurso.
- 25 • Tanto el profesorado como los alumnos deben recibir formación sobre cómo navegar de manera segura y responsable en internet.
- La tableta debe usarse como soporte, sin sustituir del todo a los recursos tradicionales, como por ejemplo los libros.
- Es vital seleccionar las aplicaciones educativas indicadas para cada objetivo académico.
- 30 • Es aconsejable aprovechar las posibilidades que ofrece la tableta para realizar actividades creativas, evitando el consumo pasivo de información.

Texto B

## Receta tradicional vasca: *marmitako* de bonito<sup>1</sup>

Como buen vasco que soy, no pueden faltar en mi recetario recetas de la gastronomía de mi región. El *marmitako* de bonito es una receta de cocina del País Vasco, en el norte de España. Sus ingredientes principales son las patatas y el bonito. Es una receta que se puede elaborar de infinidad de formas. Yo voy a sugerir la receta que hago en mi casa. Es, prácticamente, la  
5 que me enseñó mi madre, la mejor maestra culinaria que todos podamos tener. Un *marmitako* de bonito sabroso y resultón<sup>2</sup>.

### Ingredientes para cuatro personas:

- 750 g de bonito
- 1 kg de patatas
- 10 — 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1 cebolla
- Medio pimiento rojo
- aceite de oliva
- 15 — sal



### Cómo hacer el *marmitako* de bonito:

1. Limpiamos el bonito. Reservamos las espinas, la piel y las partes más oscuras y después, cortamos el bonito en trozos grandecitos.
2. Con los desechos que hemos reservado preparamos un caldo de pescado. Los metemos  
20 en una cazuela, ponemos medio litro de agua y un poco de sal y los dejamos cocer a fuego suave durante unos 20 minutos.
3. En otra cazuela bien grande, ponemos un chorrito de aceite de oliva, a fuego medio. Agregamos media cebolla, reservando la otra media, y el pimiento rojo, picados. Salpimentamos y lo freímos a fuego suave durante diez minutos.
- 25 4. Cuando esté frito, agregamos medio tomate sin la piel. Reservamos la otra mitad y dejamos cocinar hasta que se deshaga bien.
5. Ahora, añadimos las patatas, cortadas también en trozos más bien grandes. Las salamos y freímos durante un par de minutos, removiendo constantemente. Después añadimos el caldo que habíamos preparado antes, el pimiento verde entero, la otra mitad de la cebolla  
30 y la otra mitad del tomate, sin picar. Dejamos cocinar a fuego medio y tapado hasta que las patatas estén blandas... Unos quince minutos.
6. Por último, en una sartén, con una gotita de aceite de oliva y a fuego fuerte, salpimentamos y freímos brevemente el bonito por ambos lados, pero que esté crudo en su interior. Después lo añadimos a las patatas con el caldo y lo dejamos cocinar dos minutos más. ¡No  
35 olvides probar y rectificar de sal si es necesario!

Lo podemos comer tal cual está, pero si lo dejamos reposar un par de horitas ¡estará aún más sabroso! ¡Que aproveche!

<sup>1</sup> bonito: pez parecido al atún

<sup>2</sup> resultón: de aspecto agradable

Texto C

## El carnaval de Santiago

**1** El carnaval de Santiago, considerado uno de los más importantes de la República Dominicana, concentra cada domingo de febrero gran cantidad de personas en el monumento a los Héroes de la Restauración de esa ciudad. Anteriormente, el carnaval de Santiago se celebraba antes del Miércoles de Ceniza<sup>1</sup> pero en la actualidad se celebra los domingos de febrero. Aunque el terremoto que sacudió la ciudad en 1842 y las posteriores invasiones de Haití impiden precisar la fecha del inicio de estas fiestas, este pueblo conserva orgullosamente sus tradiciones carnavalescas.

Eliminado por motivos relacionados con los derechos de autor

- 2** Los Diablos Cojuelos, que en Santiago se llaman Los Lechones debido a que sus caretas se asemejan a un cerdo, son personajes característicos de este carnaval y surgieron como guardianes del orden en los viejos carnavales de Santiago. Iban delante de las bandas de música para abrirles camino y evitar las bromas de los muchachos. Su vestimenta consta de un mameluco<sup>2</sup> de colores vivos, a veces de dos, tres y hasta cuatro colores, adornado con cascabeles<sup>3</sup>, cintas y espejitos circulares, y un capuchón que cubre la parte posterior de la cabeza. Algunos llevan rabo que puede colgar libremente por detrás o puede enrollarse en el cuerpo. Estos rabos, generalmente son de un color que contrasta con el resto del traje. También pueden llevar una capa hasta la mitad de la pierna.
- 3** En los inicios, este carnaval se dividió en función a las clases sociales existentes en Santiago, con manifestaciones en clubes privados por parte de los sectores pudientes y en las calles de los barrios populares, particularmente en La Joya, un barrio en la parte baja de la ciudad, más cercano al río, Los Pepines, un barrio en la parte alta, y, posteriormente, Pueblo Nuevo. Los trajes que llevan los miembros de estos dos sectores son idénticos excepto las caretas. Los de Los Pepines tienen dos cachos o cuernos lisos y los de La Joya tienen pequeños cachitos.
- 4** Tradicionalmente, el martes previo al Miércoles de Ceniza, se escenificaba una batalla simulada entre las dos facciones opuestas frente a la puerta del cementerio. Mientras recorrían la ciudad, algunos Lechones llevaban fuetes<sup>4</sup> con los que amenazaban a los que pasaban y a otros Lechones. Lo más común, sin embargo, es que lleven vejigas de vaca infladas con los que se golpean unos a otros y a curiosos.

<sup>1</sup> Miércoles de Ceniza: inicio de un periodo de penitencia cuya fecha cambia cada año

<sup>2</sup> mameluco: prenda de vestir de una sola una pieza

<sup>3</sup> cascabeles: bolas de metal con una pieza metálica en su interior que, cuando se mueven, suenan

<sup>4</sup> fuetes: látigos

## **Aviso**

Los textos usados en las evaluaciones de Lengua del IB provienen de fuentes externas auténticas. Las opiniones expresadas en ellos pertenecen a sus propios autores y no reflejan necesariamente las opiniones del IB.

## **Fuentes:**

**Texto A** Adaptado de *Tabletas escolares, ventajas e inconvenientes de uso en el aula* (2017).  
<https://www.aula1.com/tablets-escolares/>.

**Texto B** Adaptado de Barredo, G., s.f. *MARMITAKO DE BONITO: receta tradicional vasca*.  
<<https://www.cocinacaserayfacil.net/marmitako-de-bonito-receta/>.

[marmitako de bonito] 2019.

<https://vod-hogarmania.atresmedia.com/cocinatis/images/images01/2019/01/08/5c34a06b4961050001dd3909/1239x697.jpg>.  
Cocinatis.com

**Texto C** Adaptado de Ministerio de Educación de la República Dominicana, 2007. *El carnaval de Santiago*.  
<http://www.educando.edu.do/articulos/generico/carnaval-de-santiago/>.